



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN DOLMASI (İLİSARI DOLMASI) (KARAMAN)

Patlıcan 6 orta boy
Domates 2 orta boy
Yeşil biber 4 orta boy
Maydanoz 1 demet
Orta yağlı kıyma 1 su bardağı
Duru Pilavlık Bulgur 1+2/3 su bardağı
Soğan 1 orta boy
Salça 2 yemek kaşığı
Kırmızı biber 1 tatlı kaşığı
Tuz 2 tatlı kaşığı
Yumurta 1 adet
Tereyağı veya margarin (erimiş) 4 yemek kaşığı
Sıcak su 4+1/2-5 su bardağı

Patlıcanlar yıkanır, sap kısmı kesilir ve alaca soyulur enine 2 yada 3 e bölünür. Her parça boyuna önce ikiye ayrılır, sonra tekrar boyuna dibine kadar (iki parçaya ayırmadan) kesilir. Tuzlu suda 30 dakika kadar bekletilir. Diğer sebzelerde yıkanır. Kıyma geniş bir kaseye konur, üzerine bulgur, soyulmuş yıkanmış ve ince doğranmış soğan,kabuğu soyulmuş ve çok ince doğranmış domates, küçük doğranmış yeşilbiber, 1 yemek kaşığı salça, kırmızıbiber, 1 tatlı kaşığı tuz, yumurta ve ince kıyılmış maydanoz ilave edilerek iyice karıştırılır. Patlıcanların suyu süzülür, tekrar yıkanır. Hazırlanan iç ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılarak (patlıcan sayısına göre) oval şekli verilir. Patlıcanların arasına yerleştirilerek hafif bastırılır ve yayvan tencereye dizilir. (üst üste 2 sırada fazla dizilmemelidir) Diğer tarafta tencerede yağ eritilir, 1 yemek kaşığı salça ilave edilerek hafif kavrulur, su dökülür kaynayınca 1 tatlı kaşığı tuz atılır ve dolmaların üzerine dökülür. Kısık ateşte patlıcan ve bulgular yumuşayınca kadar (50-60 dakika) pişirilir. Sarımsaklı yoğurt ile servis yapılabilir. (K.K.İşık)

NOT: Karaman ilinin Yollarbaşı (eski adı "İlisıra") kababasında sık tüketilir. Ayrıca düşün ve özel günlerde de yapılır. Yörede "İlisıra Dolması"olarak da bilinir. Kışın kurutulmuş patlıcan ile aynı şekilde yapılmaktadır.

[ML® Bulgurlu Kuru Patlıcan Dolması için tıklayın](#)

